



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PASTA

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un  
5 orta boy yumurta  
8-9 yemek kaşığı (110 ml) su  
Ara Katmanlar ve Üzeri İçin:  
3 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması  
3 su bardağı (900 ml) soğuk süt  
3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin  
500 g taze çilek  
3 yemek kaşığı (150 g) Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli  
Yarım paket (35-40 g) Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk  
10 adet taze çilek

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ve margarini ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çirpin.

Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nun ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çirpin.

Pandispanya hamurunun 1/3'ünü yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3'ünü aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.

25-35 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Çileklerden 10 tanesini daha sonra üzerini süslemek için ayırın. Kalanları dörde kesin. Çilekleri Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli'ne bulayın. Buzdolabında bekletin.

Pandispanyaları kalıptan çıkarın ve fazla harç koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/4'ünü isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın.

Üzerine çilek parçalarını ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata serpin.

Diğer yarısını da üzerine kapatın. Bu katman için de kremanın 1/4'ünü yayın ve aynı şekilde ikinci katın üzerine meyve ile çikolata serpin. Son pandispanya katını da yerleştirin.

Kalan krema ile pastanın kenarını ve üzerini bir spatula ile kaplayın. En son Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk serpin, bütün olarak çilekleri yerleştirin.



